



Nos menus vus par les cuisiniers

publié le 17/10/2019 - mis à jour le 19/10/2019

Descriptif :

Petit reportage en cuisine

- **Mais que pensent nos cuisiniers de ce que l'on mange ?**

Les repas du collège sont équilibrés (à condition bien-sûr de prendre une entrée, un plat et un dessert !)
Ils les composent avec l'accord de Mme Vandon.

- **Mauvaises nouvelles**

Au retour des vacances de la toussaint, certains aliments seront retirés de tous nos menus (bananes, avocats, pomelos, oranges....) car leurs transports sont trop mauvais pour l'environnement.

- **Il est toujours bon de le savoir**

Une loi Européenne qui sera active dès le 1er novembre dit qu'il est obligatoire d'avoir un menu végétarien chaque semaine. **DONC NOUS SOMMES BIEN EN AVANCE !!!!!**

Actuellement, 30% de ce que nous mangeons est issu de la plate forme de vente agrilocal qui impose certaines exigences. Le collège fait travailler surtout des producteurs ainsi que des artisans locaux (le plus loin du collège est situé à 100 km de Jaunay-Marigny)

Merci aux cuisiniers(res) de nous avoir accordé un peu de temps pour ce reportage et à Petit Prince 2 pour son aide

Ci dessous, quelques photos du self et de la salle de restauration



